



MODALITES

Les activités sont proposées :

- aux enfants dont le foyer fiscal d'au moins un des parents (ou représentant légal) est rattaché à la communes de Valognes
- aux enfants scolarisés dans les écoles primaires de Valognes

Les familles valognaises souhaitant faire calculer leur quotient familial en vue de bénéficier d'un tarif en fonction des revenus et de la composition familiale, devront prendre contact avec le Centre Familial et Social au 02.33.95.82.30.

Les familles quittant Valognes en cours d'année scolaire se verront appliquer le tarif « Hors Valognes » dès le mois suivant le déménagement.

Renseignements et inscriptions auprès du Service Enseignement, Education, Aide à la réussite scolaire 6 rue Binquet à Valognes - (02.33.95.82.30.)

Les enfants devront être inscrits au plus tard la veille de chaque journée d'activité avant 9 h 30.

INFORMATIONS

Fréquentation :

☺ Demi journée avec repas (12 h 00 à 18 h 00) :

- de 12 h 00 à 14 h 00 : restauration et jeux libres
- de 14 h 00 à 17 h 00 : animation proposée
- de 17 h 00 à 18 h 00 : départ des enfants

☺ Demi journée sans repas (14 h 00 à 18 h 00) :

- de 14 h 00 à 17 h 00 : animation proposée
- de 17 h 00 à 18 h 00 : départ des enfants

Lieu : pour déposer ou rechercher votre enfant

Ecole élémentaire Alexis de Tocqueville, rue Alexis de Tocqueville.

Les enfants inscrits aux Mercredis-Loisirs et scolarisés dans nos écoles publiques de Valognes (groupes scolaires A. de Tocqueville / L. Delisle et du Quesnay) seront pris en charge et amenés par un agent d'animation sur le site des activités. Les enfants du Quesnay seront transportés par le biais du minibus.

Sieste des petits :

Merci d'apporter oreiller, couverture et doudou marqués au nom de l'enfant.



Mercredis-Loisirs



Programme



de février 2019



Le 6 :
Art floral avec la participation d'une
intervenante Madame LECOUEVEY



Menu du jour :
 Crêpe aux champignons
 Boulettes de volaille locales
 Carottes braisées locales
 Tomme blanche
 Compote de fruit bio

Le 27 :
Atelier Bricolage : « masque d'animaux rose »



Menu du jour :
 Céleri vinaigrette
 Sauté de bœuf sauce tomate
 Semoule bio
 Camembert local
 Fruit frais



Rejoins-nous
 vite

